

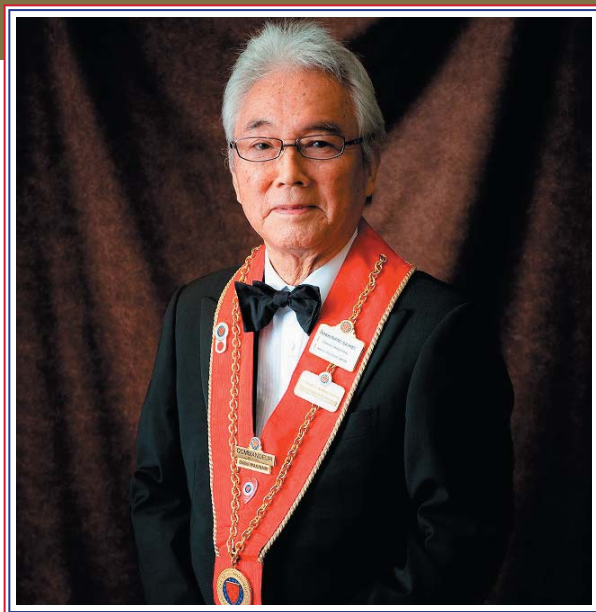


2015 グランシャピートル・ジャポン
TOKYO

Chaîne des Rôtisseurs

BAILLIAGE NATIONAL DU JAPON



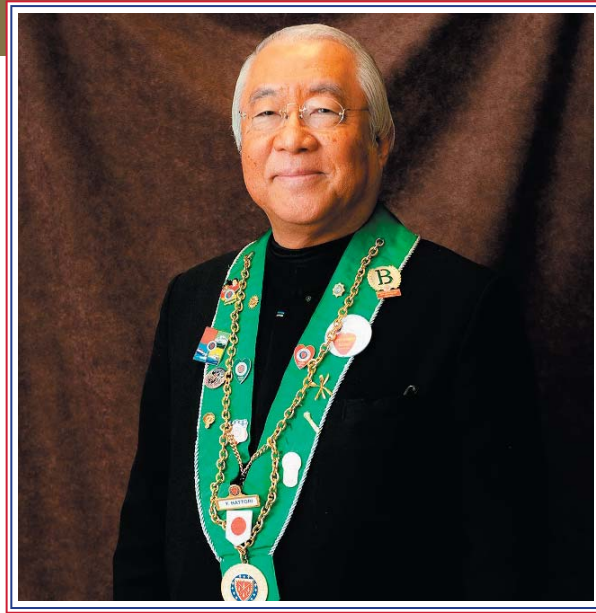


平素は日本ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会のご協力頂きまして誠にありがとうございます。今年も全国大会のご案内をさせて頂く時期となりました。開催時期は10月、関東支部主幹のもと、3年ぶりに東京で行います。シェーヌの精神は、食文化に敬意を払い、人種・宗教・国境・料理の種類を超えて美味しいお食事とお飲物を愛する方々が兄弟愛を持って仲良く交流することです。5支部すべての会員が東京に集まり、また海外からの会員とも仲良くなってもらうことが全国大会のゴールです。日本の会員はもとより、世界の支部の皆様ともお会い出来ることを心より楽しみにしております。

フランス国際本部理事／日本本部会長 巻波宰平

We would like to express our appreciation to your continued contribution to the operation of Chaîne des Rôtisseurs. Again, the time has come to make an announcement for Grand Chapitre. Baillage du Kanto will be hosting it this year in October in Tokyo after three years. Spirit of Chaîne is to deepen our exchange among gastronomes beyond race, religion, national borders and type of cuisine with brotherhood while showing our respect to culinary culture. Ultimate goal of Grand Chapitre is to gather the members from all five baillis in Japan and deepen the friendship between the members both domestically and internationally. We look forward to meeting not only with Japanese members, but also with the members from international baillis.

Saihei Makinami Bailli Délégué
Membre du Conseil d'Administration



3年ぶりに私ども関東支部がお世話させて頂くことになりました。
10月14日は伝統的なフランス料理、10月15日は茶懐石、10月16日はニュージーランド・フランス・日本人のフランス料理人が織りなすコラボレーションガラディナーと3夜お楽しみ頂きます。このイベントのお食事を通して、皆様会員同士の心が通うお手伝いが出来れば幸いです。
どうぞご参加頂きますよう、心よりお願い申し上げます。

関東支部会長 服部幸應

副会長 引地正修

会計担当理事 大橋治

事務局長 本多道宏

プロフェッショナル代表理事 福田順彦

ノンプロフェッショナル代表理事 谷川陽子

広報担当理事 相澤規勝

ソムリエ担当理事 山田晃通

Our Baillage du Kanto will be hosting Grand Chapitre first time in three years. You will enjoy three dinners which consist from traditional French cuisine on October 14th, Japanese tea-ceremony dishes called "Cha-kaiseki" on 15th, then a collaborative gala dinner presented by three French chefs from New Zealand, France and Japan. Through the dishes of this event, we would be happy if we can assist each and every member's heartfelt communication.

We would be very pleased at your attendance to Grand Chapitre in Tokyo.

Yukio Hattori Bailli Provincial

Masanaga Hikichi Chancelier Provincial

Osamu Ohashi Argentier Provincial

Michihiro Honda Chargé de Missions Provincial

Nobuhiko Fukuda Conseiller Culinaire Provincial

Yoko Tanikawa Conseiller Gastronomique Provincial

Norikatsu Aizawa Chargé de Presse Provincial

Akimichi Yamada Echanson Provincial

Welcome Dinner

ウェルカムディナー

18:00 受付開始

19:00 開宴

ドレスコード

ビジネススーツ with シェーヌリボン

18:00 Reception starts

19:00 Banquet starts

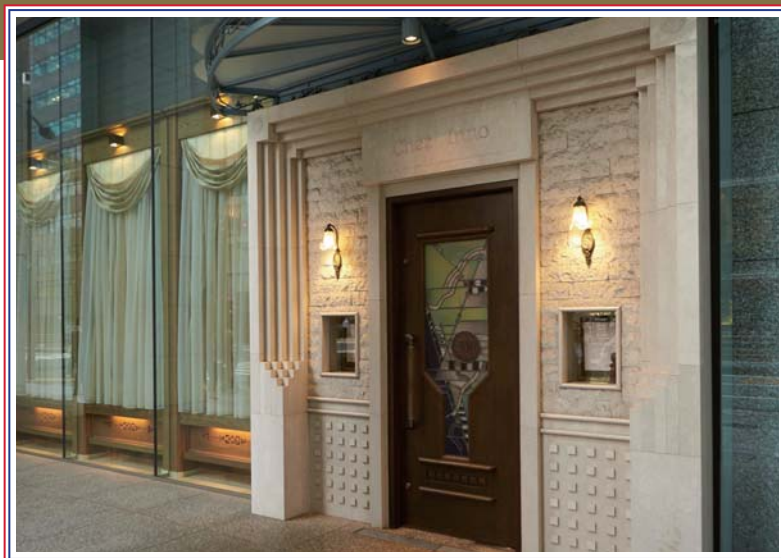
Dress code

Business suit with Chaîne ribbon

Fee / 費用

member ¥25,000 guest ¥28,000

定員:70名 / Capacity:70 seats



京橋

シェイノ

〒104-0031

東京都中央区京橋2-4-16 明治京橋ビル1F

Tel.03-3274-2020

日本のフランス料理界に君臨する巨匠井上旭。

その井上シェフがパリの美食家たちが集うメゾンを継承して正統フランス料理店として開店した店がシェイノです。心とむろハモニーと心躍るリズム、料理人はサラの上に大胆かつ繊細にエレガンスを描きます。

その井上イズムを継承する料理長古賀純二会員が皆様に総合芸術・文化としての伝統的フランス料理をご提供いたします。



Kyobashi

Chez Inno

2-4-16Kyobashi, Chuo-ku, Tokyo

104-0031 JAPAN

Tel.+81-3-3274-2020

Chef Noboru Inoue reigns as the legend of French cuisine field in Japan. Chez Inno was opened as a traditional French restaurant which succeeds the maisons in Paris where all the gastronomes are brought together. Chef Inoue draws dynamism and elegance on his plates with peaceful harmony and exciting rhythms. Chaîne member and master chef Junji Koga who inherits such Inoue-ism will present you traditional French as composite art and culture.



<http://www.chezinno.jp>

2015 GRAND CHAPITRE JAPON at TOKYO

10.15

Traditional Japanese Dinner with Tea Ceremony

ジャパニーズディナー

18:00 受付開始

19:00 開宴

ドレスコード

ビジネススーツ with シェーヌリボン

18:00 Reception starts

19:00 Banquet starts

Dress code

Business suit with Chaîne ribbon

Fee / 費用

member ¥25,000 guest ¥28,000

定員:70名 / Capacity:70 seats



新宿 柿傳

〒160-0022

東京都新宿区新宿3-37-11 安与ビル

Tel.03-3352-5121

茶の湯文化と共に、本格的な茶懐石の味をお伝えしようと、東京・新宿に柿傳が誕生して四十年余。外観および店内は、東宮御所・迎賓館日本間・帝国劇場・ホテルオークラなどを手掛けられた、谷口吉郎博士の設計によるものです。日本の茶室建築の良さを、ご満喫いただきながらの茶懐石は、十二分にご満足していただけることと存じます。

シェーヌ会員でもある安田眞一社長の心からのおもてなしをお楽しみください。



Shinjuku Kakiden

3-37-11, Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo,
160-0022 JAPAN

Tel.+81-3-3352-5121

To convey the taste of full-fledged "Cha-kaiseki" along with the tea ceremony culture, "Kakiden" was born more than 40 years ago.

It's exterior and interior were both designed by Yoshiro Taniguchi Ph.D. who worked on the Togu-gosho Crown Prince's Palace, State Guest Houses Japanese Hall, The imperial Theatre and Hotel Okura's Main Lobby.

"Cha-kaiseki" while indulging on the excellence of Japanese tea house architecture will satisfy you more than enough.

Please enjoy heartfelt hospitality from president Shinichi Yasuda who is also a member of Chaîne.

<http://www.kakiden.com>

Chaîne des Rôtisseurs BAILLIAGE NATIONAL DU JAPON



Induction Ceremony & Gala Dinner

認証式 / ガラディナー

18:00 受付開始 / アペリティフ

18:30 認証式

19:30 開宴

ドレスコード

正装(タキシード、イブニングドレス)

with シェーヌリボン

18:00 Reception starts / Aperitif

18:30 Induction ceremony

19:30 Banquet starts

Dress code

Black tie / Tuxedo for men

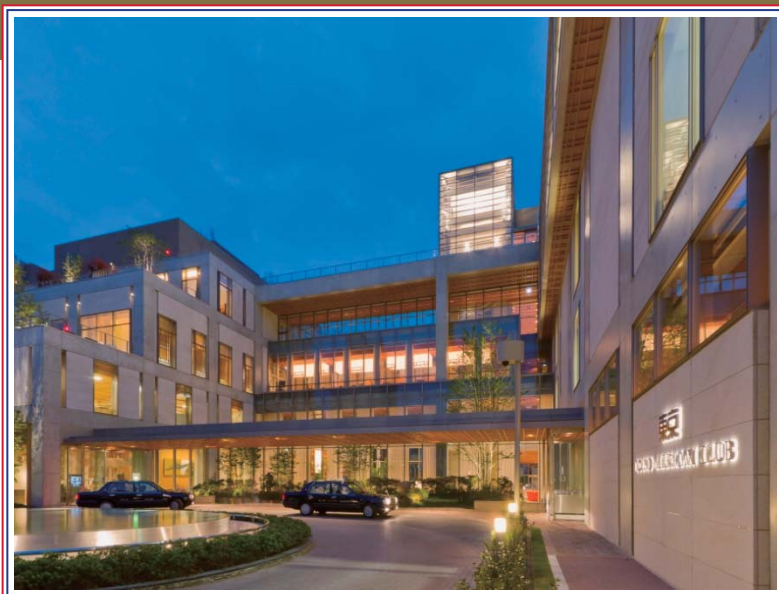
Evening dress for women

with Chaîne ribbon

Fee / 費用

member ¥40,000 guest ¥45,000

定員:170名 / Capacity:170 seats



©Jeff Goldberg/Esto

東京アメリカンクラブ ニューヨーク ボールルーム

〒106-0041

東京都港区 麻布台2-1-2

会員制社交クラブとして、1928年に設立された東京アメリカンクラブ。

グランシャビートルの最終日は、ニュージーランド出身東京アメリカンクラブのエグゼクティブ・シェフ リンジー・グレイ、シェーナ会員でフランスパリ出身、ル・ブテトノーオーナーシェフのフィリップ・バットン、そしてシェーナ会員セルリアンタワー東急ホテル総料理長 福田順彦の3人によるコラボレーションディナーをお楽しみいただきます。



Nobuhiko Fukuda

Lindsay Gray

Philippe Batton

Tokyo American Club New York Ballroom

2-1-2 Azabudai, Minato-ku, Tokyo
106-8649 JAPAN

Tokyo American Club was founded as a membership social club in 1928.

On the last day of Grand Chapitre, you will appreciate a collaborative dinner presented by three chefs: the executive chef at Tokyo American Club, Lindsay Gray from New Zealand, a Chaîne member and owner chef at Le Petit Tonneau, Philippe Batton from Paris, and a Chaîne member and the executive chef at Cerulean Tower Tokyu Hotel, Nobuhiko Fukuda.

東京

TOKYO AMERICAN CLUB

<http://banquets.tokyoamericanclub.org>



Chaine Member's Hotel in Tokyo Area

東京エリア / シェーヌ会員のホテル

<p>ホテルオークラ 東京 〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 Tel.03-3582-0111</p> <p>Hotel Okura Tokyo 2-10-4 Toranomon, Minato-ku, Tokyo 105-0001 JAPAN Tel.+81-3-3582-0111</p>	<p>パレスホテル 東京 〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-1-1 Tel.03-3211-5211</p> <p>Palace Hotel 1-1-1, Marunochi, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0005 JAPAN Tel.+81-3-3211-5211</p>	<p>ロイヤルパークホテル 〒103-8520 東京都中央区日本橋蛸殻町2-1-1 Tel.03-3667-1111</p> <p>Royal Park Hotel 2-1-1, Nihombashikakigaracho, Chuo-ku, Tokyo 103-8520 JAPAN Tel.+81-3-3667-1111</p>
<p>http://www.hotelokura.co.jp/tokyo/ http://www.palacehoteltokyo.com/ http://www.rph.co.jp/</p>		
<p>セルリアンタワー東急ホテル 〒150-8512 東京都渋谷区桜丘町26-1 Tel.03-3476-3000</p> <p>Cerulean Tower Tokyu Hotel 26-1 Sakuragaokacho, Shibuya-ku, Tokyo 150-8512 JAPAN Tel.+81-3-3476-3000</p>	<p>ウェスティンホテル 東京 〒153-8580 東京都目黒区三田1-4-1 Tel.03-5423-7000</p> <p>Westin Hotel Tokyo 1-4-1, Mita, Meguro-ku, Tokyo 153-8580 JAPAN Tel.+81-3-5423-7000</p>	<p>目黒雅叙園 〒153-0064 東京都目黒区下目黒1-8-1 Tel.03-3491-4111</p> <p>Meguro Gajoen 1-8-1, Shimomeguro, Meguro-ku, Tokyo 153-0064 JAPAN Tel.+81-3-3491-4111</p>
<p>https://www.ceruleantower-hotel.com/ http://www.westin-tokyo.co.jp/ https://www.megurogajoen.co.jp/</p>		
<p>グランドハイアット 東京 〒106-0032 東京都港区六本木6-10-3 Tel.03-4333-1234</p> <p>Grand Hyatt Tokyo 6-10-3 Roppongi, Minato-ku, Tokyo 106-0032 JAPAN Tel.+81-3-4333-1234</p>	<p>シャングリラ 東京 〒100-8283 東京都千代田区丸の内1-8-3 Tel.03-6739-7888</p> <p>Shangri-La Tokyo 1-8-3, Marunochi, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8283 JAPAN Tel.+81-3-6739-7888</p>	<p>アグネスホテル 〒162-0825 東京都新宿区神楽坂2-20-1 Tel.03-3267-5505</p> <p>The Agnes Hotel 2-20-1, Shinjuku-ku, Kagurazaka, Tokyo 162-0825 JAPAN Tel.+81-3-3267-5505</p>
<p>http://tokyo.grand.hyatt.com/ja/hotel/home.html http://www.shangri-la.com/jp/tokyo/shangrila/ http://www.agneshotel.com/</p>		
<p>ホテルモンテレ銀座 〒104-0061 東京都中央区銀座2-10-2 Tel.03-3544-7111</p> <p>Hotel Monterey Ginza 2-10-2, Ginza, Chuo-ku, Tokyo, 104-0061 Japan Tel.+81-3-3544-7111</p>	<p>ホテルモンテレ半蔵門 〒102-0082 東京都千代田区一番町23-1 Tel.03-3556-7111</p> <p>Hotel Monterey Hanzomon 23-1, Ichibancho, Chiyoda-ku, Tokyo, 102-0082 Japan Tel.+81-3-3556-7111</p>	<p>ホテルモンテレ赤坂 〒107-0052 東京都港区赤坂4-9-24 Tel.03-3401-7111</p> <p>Hotel Monterey Akasaka 4-9-24, Akasaka, Minato-ku, Tokyo, 107-0052 Japan Tel.+81-3-3401-7111</p>
<p>http://www.hotelmonterey.co.jp/ginza/ http://www.hotelmonterey.co.jp/hanzomon/ http://www.hotelmonterey.co.jp/akasaka/</p>		

Method of Payment

お支払い方法

9月30日(水)までに合計金額を下記口座または郵便振替にてお支払いください。

入金の確認を持って、受付完了とさせていただきます。

なお、10月7日(水)以降のキャンセルは、参加費全額を申し受けますので、あらかじめご了承ください。

ゆうちょ銀行 019(ゼロイチキュー)支店
当座 0650953 ニホンラシエヌデロテイスールキョウカイ

To International Members,

Please pay your participation fees to us by bank transfer no later than September 30th, 2015.

Note that no refund will be made for cancellations received after October 7th, 2015.

Intermediary Bank / Deutsche Bank Trust Company Americas NY
Intermediary Bank BIC(SWIFT Code)/ BKTRUS33

Beneficiary Bank / Japan Post Bank
Branch / Head Office
Address / 3-2, Kasumigaseki 1-chome, Chiyoda-Ku, Tokyo 100-8798, Japan
BIC (SWIFT Code) / JPPSJPJ1
CHIPS UID / 427593
Payee Account Number / 00120-7-650953

Name of Payee Account Holder / LA CHAINE DES ROTISSEURS KANTO
Payee Address / 1-9-10-903 Higashi Nakano, Nakano-ku, Tokyo, Japan 164-0003
Payee Telephone Number / 81-3-6273-1418

Management chief editor **Chaîne des Rôtisseurs BAILLIAGE DU KANTO JAPON**

1-9-10-903 Higashi-Nakano, Nakano-ku, Tokyo 164-0003 Japon **Tel.**+81-3-6273-1418 **Fax.**+81-3-6273-1419

運営主幹 **日本ラ・シェーヌ・デ・ロテイスール協会 関東支部**

〒164-0003 東京都中野区東中野 1-9-10-903 **Tel.**03-6273-1418 **Fax.**03-6273-1419

chaine@esf.jp

